

Zutaten:

- 1,75 kg Lammkeule
- Salz, Pfeffer
- 3 – 4 Zweige Rosmarin
- Bacon (Tulip)
- 4 EL Olivenöl
- 2 – 3 Knoblauchzehen zerdrückt
- 2 Zwiebeln in Ringen
- 2 Möhren in Scheiben
- 2 Stangen Sellerie in Scheiben

- 300 ml trockener Weißwein

- 1 EL Tomatenmark

- 300 ml Lammfond od. Gemüsebrühe

- 350 g Tomaten, gehäutet, entkernt

- 1 EL Petersilie gehackt

- 1 EL Oregano gehackt

- Rosmarin zum Garnieren

Zubereitung:

1. Lammkeule parieren und mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Rosmarinzweige über die Keule

legen, gleichmäßig mit Baconstreifen belegen und mit Küchengarn festbinden.

2. Keule im heißen Öl ca. 10 Min rund herum anbraten, bis sie gleichmäßig gebräunt ist, aus der

Pfanne nehmen.

3. Knoblauch und Zwiebeln im Bratöl glasig dünsten, Karotten und Sellerie zufügen und ein paar

Min köcheln.

4. Wein und Tomatenmark zufügen, weitere 3 – 4 Min köcheln. Dann Fond, Tomaten und gehackte

Kräuter zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Weitere 3 – 4 Min köcheln.

5. Alles in eine vorgewärmte Kasserolle geben, die Keule in das Gemüsebett drücken.

6. Kasserolle fest verschließen und die Keule im auf 180° vorgeheizten Backofen 2 – 2 ½ Std

garen.

7. Keule aus der Kasserolle nehmen, Speck und Rosmarin mit dem Garn entfernen. Bratensud durch

ein Sieb geben, Fett abschütten und in einer Sauciere servieren.

8. Das Gemüse um die Keule arrangieren und mit Rosmarin garnieren.